Frire rapidement et simplement avec la plaque Teppan Yaki

Accessoires

Comme accessoires, Gaggenau propose deux tailles de plaque Teppan Yaki, fabriquées dans un matériau multicouches et pouvant être acquises auprès de vendeurs au détail spécialisés.

- GN232110 grande taille
- GN232230 petite taille

Votre plaque de cuisson n'inclut pas ces accessoires.

À propos de la cuisine sur plaque Teppan Yaki

- Cuisine japonaise utilisant une plaque en fer pour cuisiner les aliments
- Cuisine saine (ne requiert qu'une petite quantité d'huile)
- La plaque Teppan Yaki permet de cuisiner une grande variété d'aliments : viandes, poissons, légumes, champignons, etc.

Méthode

1. Placez la plaque Teppan Yaki sur la plaque de cuisson
2. Allumez la plaque de cuisson. La forme de la plaque Teppan Yaki s'affiche sur l'écran TFT
3. Avant de lancer le processus de chauffe, mettez un peu d'huile ou de matière grasse sur le fond de la plaque Teppan Yaki
4. Sélectionnez le niveau de chauffe pour le préchauffage (8 ou 8.5)
5. Après un préchauffage d'environ 2-4 min., sélectionnez le niveau de chauffe adéquat selon le type d'aliment (cf. tableau ci-dessous)

Tableau

Le tableau suivant présente le niveau de chauffe adéquat pour chaque plat. Le temps de friture peut dépendre du type, du poids, de l'épaisseur et de la qualité des aliments.

		Niveau de chauffe (17 niveaux)	**Niveau de chauffe (9 niveaux)**	**Temps de friture (min)**
Viande	Escalope de poulet (2 cm d'épaisseur)	5-6	4-5	10-20
	Brochettes de poulet (2 cm d'épaisseur)	6-7	5-6	10-20
	Escalope de dinde (2 cm d'épaisseur)	5-6	4-5	10-20
	Filet-mignon/quartier arrière	6-7	5-6	10-15
	Bifteck de veau/quartier arrière (3 cm d'épaisseur)	8-8.5	7-8	10-20
	Bifteck de veau/quartier intermédiaire (3 cm d'épaisseur)	7-8	6-7	10-20
	Côtelettes d'agneau	6-7	5-6	10-15
	Hamburgers	7.5-8	6-7	10-15
	Saucisses	6.5-7.5	6-7	10-20
	Bacon	6.5-7.5	6-7	5-10
Poisson	Crevettes/grosses crevettes	7.5-8.5	7-8	5-10
	Fruits de mer : Couteaux, coques	7-8	6-7	5-10
	Seiches/calamars	7.5-8.5	7-8	10-15
	Darnes de saumon	6-7	5-6	10-15
	Sardines	7-8	6-7	10-20
	Poisson blanc (darnes de lotte, sole)	6-7	5-6	10-15
Plats à base d'œufs	Œufs brouillés	4-5	4-5	10-15
	Œufs frits	6-7	5-6	10-15

* Préchauffer au niveau 6

** Préchauffer au niveau 5 ou 6

		Niveau de chauffe (17 niveaux)	Niveau de chauffe (9 niveaux)	Temps de friture (min)
Légumes	Aulx tendres/oignons	5-6	4-5	10-15
	Courgettes, aubergines	6.5-7.5	6-7	10-20
	Piments doux rouges	6-7	5-6	10-20
	Piments doux verts	6-7	5-6	10-20
	Asperges vertes	6.5-7.5	6-7	15-25
Autres	Pancakes*	6-6.5	6	12-15
	Champignons	7-8	6-7	10-20
	Tartines de pain de mie/sandwichs/pain doré**	5-6	4-5	10-20

* Préchauffer au niveau 6

** Préchauffer au niveau 5 ou 6

Entretien et nettoyage

- Pour réaliser un nettoyage adéquat et simple, nous vous recommandons de toujours nettoyer la plaque Teppan Yaki en versant un peu d'eau froide sur la plaque chaude après l'avoir utilisée. Laissez la plaque refroidir et nettoyez-la avec du détergent liquide et une éponge douce, une brosse ou un torchon. N'utilisez pas de produits abrasifs.
- Pour éliminer les dépôts de minéraux, de chaux, de calcaire ou autres taches colorées, nettoyez la plaque à l'aide d'une brosse et un peu de vinaigre de vin pur ou de jus de citron. Ensuite, lavez avec de l'eau et du détergent.
- Pour éliminer la graisse brûlée, nous vous recommandons de nettoyer la plaque avec un détergent spécial pour acier inoxydable. Les taches persistantes peuvent être éliminées avec un produit dégraissant non corrosif, qu'il faudra appliquer uniquement sur les taches. Si vous avez utilisé des produits agressifs, assurez-vous de nettoyer la plaque avec un détergent liquide et beaucoup d'eau tiède.
- Si, même après avoir eu recours à ces méthodes, la surface n'est toujours pas nette, il est probable que, lors du processus, le récipient ou une partie de celui-ci ait surchauffé et se soit décoloré. Cette décoloration (jaune, marron) est le résultat de l'oxydation de l'acier inoxydable de la surface intérieure et/ou extérieure. Il n'y a pas de danger (alimentaire ou autre) associé à l'utilisation d'un produit décoloré.
- Si vous sélectionnez des niveaux de chauffe supérieurs à ceux recommandés, il est fort probable que le récipient se déforme et que, avec le temps, les couches d'aluminium internes commencent à fondre par endroits. Le récipient restera endommagé et ne pourra être réparé. Ce cas de figure n'est prévu dans aucune garantie.

Conseil de sécurité

Lorsque vous remuez les aliments, utilisez toujours un gant de cuisine pour tenir la plaque.

Ne retirez pas la plaque Teppan Yaki de la plaque de cuisson sans utiliser de gant de cuisine.

Manuel d'instructions

Dans le manuel d'instructions figurent des informations supplémentaires concernant la plaque de cuisson. Lisez-le attentivement.